Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 23 października 1926 roku. № 43

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

XXV-letni jubileusz p. Stefana Nożyńskiego

prezesa Związku Browarów na Polskę Zachodnią, członka Zarządu Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

W bieżącym miesiącu uroczyście obchodzono w Krotoszynie jubileusz XXV-cioletniej działalności na polu piwowarstwa p. Stefana Nożyńskiego, Naczelnego Dyrektora Zakładów Krotoszyńskich. Jubilat, który od 1920 roku przebywa na stanowisku Naczelnego Dyrektora Zakładów Krotoszyńskich potrafił w ciągu kilku lat nietylko podnieść przedsiębiorstwo, którem kieruje, ale i nawiązać serdeczne i towarzyskie stosunki z Władzami i przedstawicielami przemysłu, to też uroczystość na cześć Jego urządzona w Krotoszynie przerosła rozmiary zwykłego jubileuszu.

W Dyrektorze Stefanie Nożyńskim starano się uczcić człowieka, który w życiu przemysłowem Polski, w szczególności Wielkopolski, odegrał wielką rolę. Pan dyr. Stefan Nożyński wziął bardzo czynny udział w zorganizowaniu naszych browarów w Polsce Zachodniej, przyczyniając się do założenia Związku Browarów na Polskę Zachodnią. Działalność p. dyr. Stefana Nożyńskiego została oceniona przez Jego kolegów, którzy zdając sobie sprawę z Jego zdolności organizacyjnych i zalet charakteru, ofiarowali Mu początkowo urząd wice - prezesa, a następnie urząd prezesa Związku Browarów na Polskę Zachodnią.

Dyrektor Stefan Nożyński jest wszechstronnie obznajmiony z potrzebami i stanem naszego przemysłu nietylko w Wielkopolsce, ale i na całym obszarze Rzeczypospolitej, gdyż podczas swej długiej i owocnej pracy na polu przemysłu, miał możność zetknąć się z życiem przemysłowem praktycznie nie tylko w Poznańskiem. Pan dyr. Nożyński był przez czas dłuższy współpracownikiem browaru Tenczyńskiego w Małopolsce, kierownikiem browaru hr. Badeniego w Busku i wreszcie współpracownikiem browaru Okocimskiego, gdzie pozostawał do początku roku 1920. Wszędzie, gdzie Dyrektor Stefan Nożyński pracował, pozostawił po sobie ślady swej energji i pracowitości, przyczyniając się do lepszej organizacji i podniesienia produkcji przedsiębiorstwa.

W ciągu czterech lat pracy w browarach hr. Badeniego jubilat podniósł zdolność produkcyjną tych zakładów o 100%.

Uroczystość jubileuszowa zaczęła się mszą świętą w kościele farnym, poczem wygłosił przemówienie proboszcz Stankowski, wspominając zasługi jubilata dla przemysłu, oraz ciężkie Jego przejścia w okresie wojny światowej. Po nabożeństwie nastąpiło uroczyste przyjęcie w domu Dyrektora - Jubilata. Zebrała się tu w komplecie Rada Nadzorcza i Zarząd Browaru Krotoszyńskiego, przedstawiciele pracowników, Syndyk Izby Przemysłowo - Handlowej, przestawiciele Władz Administracyjnych powiatu i miasta Krotoszyna, delegaci Związków i organizacji, oraz szereg przedstawicieli przemysłu i handlu. Wygłoszono przemówienia, w których podnoszono zasługi Jubilata. W imieniu Władz przemiawiał starosta Władysław dr. Dalbor, burmistrz p. Klemczek, imieniem Rady Nadzorczej przemawiał p. Dyrektor Kucharski, w imieniu Izby Przemysłowo - Handlowej p. dr. Waschka, w imieniu Związku browarów na Polskę Zachodnią — Dyrektor Kaczmarek z Kobylepola. Nazwiska te nie wyczerpują listy przemawiających ponieważ wszystkie stowarzyszenia chciały przez swych przedstawicieli wziąć udział w uroczystości.

Pan Dyrektor Nożyński od chwili powstania Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego jest członkiem Zarządu. Pan dyr. Nożyński jeden z pierwszych odczuł potrzebę jednej centralnej organizacji przemysłu piwowarskiego. Jego zasługą w znacznym stopniu jest, iż Związek Browarów na Polskę Zachodnią poparł inicjatywę stworzenia C. Z. P. P. i S.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego, podobnie jak i Redakcja „Przemysłu Piwowarskiego" przesyłają Szanownemu Jubilatowi jaknajszczersze i jaknajserdeczniejsze życzenia w dalszej owocnej pracy dla dobra polskiego przemysłu.

Drożdże i środowisko ich pracy.

Komórka drożdżowa jest organizmem niezwykle wrażliwym, a funkcje jej odbywają się dzięki działalności pewnej ilości enzym. Jeżeli komórka drożdżowa rozwija się w środowisku, które jej odpowiada, ustala się równowaga w jej funkcjach, ale najmniejsza zmiana w środowisku zakłóca tę równowagę i komórki drożdżowe przedstawiają objawy nienormalne.

Na ten temat wygłosił odczyt Harold Heron przed sekcją „Insitute of Brewing" w Manchesterze. Prelegent uważa, że drożdże są głównym ośrodkiem koło którego obracają się wszystkie czynności produkcji w piwowarstwie. Wybór i stosunek w jakim są używane surowce, praca w zaciernicy, warzenie i t. d. wszystko to zależy od drożdży. Dawniej, kiedy przeciętna gęstość piwa była wyższa wystarczały dawne metody, by naprawić pewne nieregularności fermentacji; różne części składowe brzeczki znajdowały się w ilości dostatecznej, by pozwolić na dość znaczną skalę zmian. Ale w warunkach w jakich pracuje się obecnie wymagana jest dokładna znajomość naukowych zasad warzenia, a w praktyce jaknajwiększa ścisłość i umiejętność. Stosunek, w jakim niektóre części składowe wchodzą do brzeczki, uległ tak znacznemu zmniejszeniu, w szczególności, o ile chodzi o pewne gatunki piw, że stanowią one minimum potrzebne do rozmnażania się drożdży. Konieczną przeto jest znajomość funkcji komórki drożdżowej i warunków, wpływających na nią dodatnio.

Buchner dzięki odkryciu fermentacyjnego działania płynu, wydzielonego przez drożdże, ułatwił zbadanie enzym i mechanizmu fermentacji. Komórka drożdżowa zawiera wielką ilość enzym, o działalności destrukcyjnej i konstrukcyjnej. Kohler uważa, iż mają one własność rozkładania bardzo złożonego środowiska, którego składniki nie mogą być bezpośrednio zasymilowane, na części składowe prostsze, które drożdże mogą zużywać w syntezie. Według tegoż autora możliwem jest, iż enzymy fermentacyjne powstają i działają w warstwach zewnętrznych plazmy komórki, oddzielonych od środowiska jedynie membraną komórki, której przenikliwość jest zależną od okoliczności.

Dzisiejszy stan nauki pozwala przypuszczać, że ani środowisko, ani coenzymy nie dyfundują w znaczniejszym stopniu wewnątrz komórki.

Warden przypuszcza, że fermentacja alkoholowa odbywa się dzięki katalizie na powierzchni komórek drożdżowych lub na powierzchni koloidalnej, płynu wydzielanego przez drożdże.

Drożdże, jak większość żywych organizmów, są zdolne do przystosowywania się w pewnym stopniu do warunków środowiska. Gęstość brzeczki, w której się rozwijają wywiera wpływ na enzymy, wydzielane przez komórki, na ich działalność i na ich ilość. W ten sposób wewnątrz komórek ustala się równowaga pod względem działalności różnych enzym. Ulega ona zmianie pod wpływem zmian, zachodzących w składzie brzeczki. Zdrowie drożdży cierpi z powodu tych zmian i koniecznym jest pewien przeciąg czasu, by mogły one ponownie powrócić do normalnego stanu. Zachodzi to często przy zapożyczaniu drożdży z innego browaru lub kiedy używa się nowych słodów. Równowaga enzym zostaje zakłócona przez zmianę w składzie brzeczki, dając w następstwie złą fermentację i mało drożdży, co trwa do czasu dopóki drożdże nie przystosują się do nowego środowiska.

Uczeni: Adrian Brown, H. T. Brown, Stern, Slator i wreszcie Tait i Fletscher dokonali ciekawych doświadczeń i poszukiwań nad rozwojem drożdży i zależności tego rozwoju od tlenu. Badania te rzuciły pod pewnemi względami nowe światło na zagadnienie fermentacji. W szczególności prace Taita i Fletschera wyjaśniały leniwą fermentację, która jest częstem zjawiskiem w laboratorjum i w browarze. Zdaniem wymienionych uczonych przyczyny należy w tym wypadku szukać w używaniu starej kultury drożdży. Leniwej fermentacji łatwo zapobiec stosując nową, czynną kulturę.

H. T. Brown dowiódł, że komórki drożdży absorbują cały tlen, znajdujący się w brzeczce wkrótce po jej zadrożdżeniu. Nieznaczna część tego tlenu zostaje zdeponowana w komórce, jako rezerwa dla jej działalności reprodukcyjnej, wtedy kiedy cały tlen, będący do rozporządzenia zostanie już pochłonięty z otaczającego środowiska. Brown czyni następującą uwagę: rywalizacja, mająca na celu pozyskanie tlenu koniecznego do rozmnażania się komórek sprawia, że drożdże pierwotne powstrzymują lub całkowicie przeszkadzają rozwojowi i rozmnażaniu się drożdży wtórnych. Wynika z tego, że ślady drożdży wtórnych wprowadzone przez zakażanie do piwa, znajdują się w warunkach beztlenowości i nie mogą z tego powodu rozmnażać się. Ten stan rzeczy trwa nawet jeżeli wprowadzić ponownie pewną ilość tlenu z zewnątrz o ile znajduje się wystarczająca ilość komórek drożdżowych pierwotnych w pełnej działalności.

Sensacyjnemi były badania Slatora, które przeczyły potrzebie tlenu do rozmnażania się drożdży. Jednaże powtórzenie doświadczeń dowiodło, że Slator się mylił. Podczas swych pierwszych doświadczeń Slator nie zdołał usunąć z naczyń, w których odbywała się fermentacja, całkowitej zawartości tlenu. Z doświadczeń Slatora wynika jednakże, że kwas węglowy wywiera wpływ opóźniający na zdolności fermentacyjne drożdży. Potwierdziły to badania Taita i Fletschera, którzy prócz tego dowiedli, że stałe przewietrzanie nie wpływa na powiększenie rozmnażania się, chociaż wpływ jego jest o tyle dodatni, iż z roztworu zostaje usunięty kwas węglowy. Główny pożytek mieszania brzeczki, znajdującej się w stanie fermentacji, polega na uwolnieniu kwasu węglowego. Przewietrzanie ma w tym wypadku bardzo małe znaczenie.

Ujemny wpływ, jaki wywiera brak tlenu, szczególniej widoczny jest w browarach, gdzie stosowane są poziome urządzenia chłodnicze. W browarach, badanych przez prelegenta, które posiadały poziome urządzenia chłodnicze, stwierdzono, że brzeczka nie pochłaniała powietrza podczas ochładzania się i w rezultacie w zbiornikach fermentacyjnych prawie wcale nie zawierała tlenu. Z powodu tego musiano w tych browarach zmieniać drożdże co trzy miesiące, a częstokroć nawet częściej. Kiedy używano nowych drożdży, stopień przefermentowania był zadawalniający, ale wkrótce zmniejszał się i trzeba było powiększać dozę drożdży do tego stopnia, iż w końcu okresu trzymiesięcznego koniecznem było użycie 700 — 800 gramów na hektolitr, by otrzymać zadawalniający rezultat. Przyczyną tego był wyłącznie brak tlenu w brzeczce. Przekonano się o tem, gdy zaczęto wpompowywać powietrze do brzeczki przed dojściem jej do zbiorników fermentacyjnych. Z chwilą zamiany urządzeń chłodniczych poziomych na pionowe nie napotykano już żadnych pod tym względem trudności.

Tait i Fletscher dowiedli również, że rozmnażanie się drożdży zostaje opóźnione z chwilą gdy zawartość alkoholu dochodzi do 0,7%. Drożdże przestają rozmnażać się, kiedy zawartość alkoholu dochodzi do 3%.

Sprawa odżywiania się drożdży została już dokładnie zbadaną. Najbardziej zasłużył się pod tym względem H. T. Brown, który w swych pracach nad azotem dał najcenniejsze wskazówki, co do potrzeb drożdży. Dowiódł on, że nie wszystkie substancje azotowe, rozpuszczane w brzeczce, służą jako pokarm dla drożdży. Jedynie peptozy i albumozy wespół z aminokwasami mogą być przez nie przyswajane. Zdaniem Browna najłatwiej przyswajane są peptozy i albumozy. Aminokwasy znajdują się w ostatnim rzędzie. Chociaż inni autorzy naogół biorąc uważają, że aminokwasy są najłatwiej przyswajane, prace Taita i Fleschera potwierdzają zdanie Browna. Stwierdzili oni, że wyciąg zarodków słodowych, bogaty w peptozy i albumozy, stanowi dla drożdży lepszy pokarm niż asparagina, której używali podczas poprzednich doświadczeń.

Ilość azotu rozpuszczalnego w brzeczce jest wprost proporcjonalna do ilości azotu, znajdującego się w użytym słodzie. W ten sposób słody ubogie w azot dadzą brzeczkę, zawierającą małe ilości pożywienia dla drożdży.

H. T. Brown dowiódł, że dobre słody, pochodzące z dojrzałego jęczmienia, posiadają działalność proteolityczną, proporcjonalną do działalności diastatycznej. Ponieważ jednak enzymy proteolityczne są zabijane przy temperaturach niższych niż diastazy, mogą się one znaleźć w niedostatecznej ilości w słodach przerabianych przy wysokiej temperaturze. W większości wypadków, jeżeli działalność diastatyczna była dobrą, działalność enzym proteolitycznych jest słabą, co powoduje, że w brzeczce brak jest pożywienia dla drożdży, chociaż ogólna ilość azotu w słodzie wyrażała się wysoką cyfrą.

Po azocie największe znaczenie posiada kwas fosforowy. Harden i Young stwierdzili, że fosfaty przyśpieszają fermentację dzięki zymazom. Dowiedli oni, że obecność fosfatów jest konieczną, by enzymy drożdży mogły spowodować rozszczepienie się molekuł dekstrozy. Fosfaty, istniejące w stanie roztworu w brzeczce występują w formie pierwotnych i wtórnych fosfatów potasu. Badania przeprowadzone nad stężeniem ionów wodorodowych w brzeczce wskazały, że mieszanina fosfatów pierwotnych i wtórnych decyduje o wolnej kwasowości środowiska Odgrywają one rolę moderatorów, sprzeciwiając się nagłym zmianom i utrzymując stężenie ionów wodorowych mniej więcej na stałym poziomie. Największa część kwasu fosforowego zawartego w brzeczce występuje w formie bardzo złożonych nierozpuszczalnych fosfatów organiczych. Podczas warzenia fosfaty te zostają zaatakowane przez grupę enzym, które otrzymały miano fosfatoz. W tym stanie są one zużywane przez drożdże. H. Brown w swych pracach nad azotem dowiódł również, że istnieją pewne materje proteiczne wywierające na drożdże wpływ wyraźnie szkodliwy. Występują one w chwili ochładzania się brzeczki. Cząsteczki ich są niesłychanie małe i mogą przylegać do powierzchni drożdży podczas fermen-

tacji, powstrzymując ich działalność i powodując prędki rozkład komórek.

Już dosyć dawno zwrócono uwagę na to, że drożdże wymagają podniety swych funkcji fermentacyjnych. Wilders nazwał te bodźce mianem „bios". Badacze, którzy studjowali funkcje zymaz, nazwali bodźce „coenzymami". Istnieje pewna analogja pomiędzy bodźcem drożdży a witaminami, które odgrywają tak wielką rolę podczas wzrostu i w utrzymaniu zdrowia wyższych zwierząt. Próbowano ustalić stosunek pomiędzy biosem Wildersa i witaminami, ale dotychczas to się nie udało. Heaton chciał utożsamić bodziec drożdży z witaminami ale bezskutecznie. Drożdże zawierają tę witaminę podobnie, jak i inne witaminy i prawdopodobnie są zdolne do tworzenia z nich syntezy. To co wiemy o bodźcach drożdży jest pełne sprzeczności, ale możliwem jest, iż odgrywają one poważną rolę w odżywianiu się drożdży i w praktyce fermentacyjnej.

W praktyce piwowarskiej wszystkie zjawiska, które występują podczas zacierania i drożdżowej fermentacji, są następstwem działalności enzym. Niedawne prace dowiodły, że działalność tych enzym znajduje się całkowicie w zależności od stężenia ionów wodorodowych, czyli wolnej kwasowości środowiska, w którem one działają. Nawet małe wahania tej kwasowości wywierają duży wpływ, odbijający się na ostatecznym produkcie. H. T. Brown, w swym drugim memorjale w sprawie azotu, stwierdził, że podczas warzenia następuje zwiększenie się azotu przyswajającego, znajdującego się w brzeczce, co dowodzi, że enzymy proteolityczne są czynne w temperaturze warki. Wynika stąd, że jeżeli działalność zostaje osłabioną przez zmniejszenie się stężenia ionów wodorodowych w brzeczce, odbije się to na pokarmie i zdolności fermentacyjnej drożdży. Tem tłomaczy się w znacznej mierze poprawa piw, do których wyrobu używano wody pozbawionej kwasu węglowego. Drożdże osiągają optimum dla swego rozwoju w brzeczce, której Ph ma określoną wartość. M. Van Laer dowiódł, że ta wartość dla brzeczki chmielowej wynosi od 5,4 do 6,0, ale zmienia się ona w zależności do zawartości w brzeczce azotu przyswajalnego. Im bardziej brzeczka jest pożywna, tem bardziej można powiększyć wartość Ph, jest to ważne z punktu widzenia trwałości, ponieważ wartość optima Ph dla bakterji w brzeczce chmielowej wynosi 6,8, a rozwój ich jest prawie zupełnie powstrzymany przy wartościach niższych od 5,0.

O ROZSZERZENIE RYNKU PIWNEGO.

Stałym tematem narzekań prawie wszystkich browarów jest niesłychane zwężenie rynku piwnego, w porównaniu z czasami przedwojennemi. Dzisiejsza konsumcja 6,7 litra na głowę, w porównaniu z przedwojenną, 34 litr. na głowę, najlepiej obrazuje wprost katastrofalne położenie, w jakiem znalazło się nasze piwowarstwo.

Jeżeli nawet kilka dużych browarów walczy pomyślnie z trudnościami, to ogół znajduje się w położeniu, które się stale pogarsza. Położenie naszego przemysłu piwowarskiego nie stanowi jednak wyjątku. Po wojnie piwowarstwo europejskie we wszystkich krajach przeżywało okres upadku, ale wówczas, gdy ten stan rzeczy na Zachodzie zmienił się, u nas trwa nadal. W Niemczech konsumcja podnosi się z roku na rok. Podobne zajwisko obserwujemy w Anglji, Francji, Austrji i t. d.

Pomimo woli nasuwa się pytanie dlaczego u nas jest inaczej? Czy jest to winą ogólnych warunków ekonomicznych, zubożenia konsumenta, zmniejszenie się siły nabywczej, czy też wina jest po stronie browarów? By na to pytanie odpowiedzieć należy szukać wyjaśnienia w krajach, gdzie konsumcja w okresie powojennym, pomimo kryzysu gospodarczego, stale wzrasta. Napróżno szukalibyśmy wyjaśnienia w naszych kołach fachowych, które tak przyzwyczaiły się do obecnego stanu rzeczy i do zwalania winy na ogólne warunki, że nie są w stanie bezstronnie ująć zagadnienia i zanalizować przyczyn, które nie są tak proste, jak się to wydaje na pierwszy rzut oka.

Przemysł piwowarski w krajach zachodnio - europejskich jest daleki od bierności, jaka niestety dotychczas cechuje nasze sfery przemysłowe. W życiu zachodniej Europy dokonały się w ciągu ostatnich lat poważne zmiany ekonomiczne, które odbiły się i na przemyśle piwowarskim.

Natomiast zmiany te nie dokonały się same przez się. Są one wynikiem zupełnie świadomej akcji kół przemysłowych. W Niemczech podczas wojny, a jeszcze w większym stopniu po wojnie, uświadomiono sobie znaczenie wspólnego wysiłku w sprawach, dotyczących całego przemysłu. Miejsce chaotycznej konkurencji, rujnującej przemysł, zajęło porozumienie, które unormowało produkcję, dopasowując ją do rozmiarów przedsiębiorstw i do ciągle wzrastających potrzeb rynku. Odbiło się to na zmniejszeniu ogólnej ilości przedsiębiorstw, ale wyraziło się jednocześnie wzrostem produkcji i dochodów.

W Anglji i Belgji podobnie, jak w Niemczech, nie czekano biernie z założonemi rękami na to, by konsument przypomniał sobie o tem, że istnieje piwo. Browary wystąpiły z akcją zaczepną, traktując rynek, jako rzecz do zdobycia. Zbiorowa reklama została stosowana w ostatnich czasach na wielką skalę, na czem korzystały wszystkie browary, które dotychczas traciły na wzajemnej konkurencji. Propaganda na rzecz piwa prowadzona zbiorowo jest w programie wszystkich związków zachodnio - europejskich.

Widzimy więc, że w krótkim okresie, jaki minął od czasu wojny, na Zachodzie zdołano nie tylko dokonać reorganizacji stosunków, panujących wewnątrz przemysłu piwowarskiego, ale nie zapomniano również i o konsumencie, któremu na każdym kroku przypomina się o istnieniu piwa. Prócz reklamy zbiorowej, reorganizacji stosunków wewnątrz przemysłu piwowarskiego, zachodni przemysł piwowarski nie zaniedbywał nigdy tak energicznego środka, jakim jest zwiększenie ilości zakładów, w których można pić piwo. Każdy z browarów zachodnio - europejskich posiada, jeżeli nie własne, to przynajmniej oddzierżawiane restauracje i kawiarnie, w których można dostać piwa. W ostatnich czasach i pod tym względem akcja jest oparta na zbiorowym wysiłku.

Jeżeli więc zachodnio - europejskie piwowarstwo podnosi się stale, zawdzięcza to nie wypadkowi, nie szczęśliwemu zbiegowi okoliczności, ale stałemu wysiłkowi, który jest słusznie nagrodzony.

A teraz co u nas zrobiono, by rozszerzyć rynek piwny? Od czasu wojny nie ukazała się ani jedna barwna reklama, a dawne plakaty już zupełnie wyblakły na murach miasta. Dotychczasowe próby porozumienia pomiędzy browarami nie wydały poważniejszego wyniku. O reklamie zbiorowej dotychczas jeszcze nawet najśmielsi marzyciele nie mają odwagi myśleć.

Nasz przemysł piwowarski, niestety, idzie po linji najsłabszego oporu, licząc na opiekę losu, który w końcu ma rozszerzyć grono jego odbiorców. Niestety, zapomina się o znanej maksymie, że los pomaga temu, kto sam sobie pomaga.

ROZWÓJ PIWOWARSTWA NIEMIECKIEGO.

W roku 1925 wielkie przedsiębiorstwa piwowarskie w Niemczech były w możności wypłacić dywidendy wahające się od 15 do 18%, pomimo, iż przemysł piwowarski w Niemczech ugina się pod ciężarami podatkowemi.

W roku 1913/14 czysty dochód „Löwenbrau" wynosił 40%, podatki 7,61%; w roku 1924/25 czysty dochód tegoż browaru wynosił 10%, a podatki—38%. Cyfry te dotyczą jednego z największych przedsiębiorstw w Niemczech, monachijskiego browaru „Löwenbrau", posiadającego kapitał zakładowy wynoszący 13.000.000 Mkn. Dochód czysty z tego przedsiębiorstwa w roku 1924/25 wyniósł 2.000.000 marek, a tytułem podatków wpłacono skarbowi niemieckiemu przeszło 8.000.000 marek. Stosunek ten powtarza się w przybliżeniu we wszystkich wielkich browarach niemieckich.

Rozwojowi piwowarstwa niemieckiego w latach powojennych towarzyszy koncentracja znacznie prędsza, niż w innych gałęziach przemysłu. Przed wojną ogółem było w Niemczech około 23.000 browarów. Obecnie jest ich zaledwie 7.000. Do pewnego stopnia należy tłomaczyć jednak zmniejszenie ilości browarów spadkiem spożycia, które ucierpiało bardzo znacznie na rynku wewnętrznym z powodu trudności finansowych i ogólnego kryzysu gospodarczego. Produkcja roku 1913 wynosiła. 68.000.000 htl. W czasie od roku 1920 do 1923 produkowano przeciętnie rocznie około 30.000.000 hektolitrów. W roku 1924 produkcja dała 37.000.000 htl. W ciągu pierwszych trzech kwartałów roku 1925 wyprodukowano piwa tyle ile dała produkcja całego 1924 roku. Świadczy to o prędkiem podnoszeniu się produkcji do poziomu przedwojennego. Zmniejszenie się produkcji niemieckiej nie jest zjawiskiem odosobnionem, bo podobny fakt widzimy i w innych krajach. Produkcja światowa w 1913 roku wynosiła około 295.000.000 htl., w roku 1923/24 — 137.000.000, a w r. 1924/25 — 159.000.000 hektolitrów.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Z okazji uroczystości jubileuszowej Izby Handlowo - Przemysłowej w Poznaniu, odbył się zjazd wszystkich Izb Handlowo - Przemysłowych w dniu 12 i 13 października w Poznaniu. Korzystając z tak licznego zjazdu delegatów, Wielkopolskie Związki handlowe i przemysłowe, zainteresowane w zmianach ustawy przeciwalkoholowej, zainicjowały obrady nad ewentualnem wniesieniem noweli do ustawy przeciwalkoholowej. Zebranie delegatów Izb handlowo przemysłowych wraz z delegatami Związków restauratorów, przemysłu piwowarskiego i wódczanego, zaszczycone obecnością kilku posłów z Wielkopolski i Pomorza odbyło się w dniu 14 b. m. w Poznaniu pod przewodnictwem p. d-ra Waschko, przedstawiciela Wielkopolskiej Izby Handlowo - Przemysłowej.

P. Antoniewicz, prezes Związku Restauratorów w Poznaniu, skreślił w krótkości przebieg starań i losy dotychczas opracowanych i wniesionych do Sejmu projektów nowelizacji i przedstawił te szkody, jakie przyniosłaby przemysłowi gospodnio - szynkarskiemu zamierzona redukcja koncesji. Jednocześnie stwierdzono, że redukcja koncesji i wprowadzenie w życie ustawy przeciwalkoholowej byłoby bezpośrednią ruiną przemysłu gospodnio - szynkarskiego, a pośrednio zniszczyłoby warsztaty pracy wielu innych gałęzi przemysłu. Przemawiali również delegaci Związku Restauratorów b. Kongresówki i Śląska Cieszyńskiego, jak również dawali wyjaśnienia na pytania stawiane przez obecnych na zebraniu pp. posłów, którzy zajęli jednocześnie bardzo przychylne stanowisko, wyrażając przekonanie, że ustawa przeciwalkoholowa jest nieżyciowa i wprowadzenie jej przyniosłoby nieobliczalne szkody naszemu życiu gospodarczemu.

Na wniosek p. przewodniczącego d-ra Waschko postanowiono podjąć starania, mające na celu wstrzymanie zamierzanej 1 stycznia 1927 roku redukcji koncesji do czasu debat sejmowych nad już zaprojektowaną nowelą do ustawy przeciwalkoholowej. Jednocześnie postanowiono, ażeby wyłoniona na zebraniu delegacja zwróciła się do władz centralnych o jaknajśpieszniejsze wniesienie noweli do Sejmu tak, ażeby ta mogła być uchwaloną jeszcze w miesiącu listopadzie. W delegacji biorą udział Izby Handlowo - Przemysłowe i delegaci Związku Restauratorów.

Ponieważ na zebraniu rozpatrywano nowelę i ustawę przeciwalkoholową z punktu widzenia ilości koncesji bez zwracania uwagi na inne punkty ustawy, przedstawiciele Związków Browarów podkreślili, że punkt ciężkości dla przemysłu piwowarskiego leży przedewszystkiem w zmianie § 1 ustawy ($2^1/_2$% czy 4%) i dlatego w delegacji winni brać udział przedstawiciele C. Z. P. P. i S. w R. P. Wniosek przyjęto.

Dochody akcyzowe od piwa w miesiącu wrześniu wyniosły 880.000 zł., zamiast 800.000 preliminowanych.

Rozporządzenie dotyczące handlu trunkami i piwem, o które domagaliśmy się w listopadzie roku ubiegłego, do tej pory nie zostało jeszcze podpisane przez p. Ministra Skarbu. Jak się dowiadujemy rozporządzenie to ulegnie obecnie zmianie w tem znaczeniu, iż oddzielnie ujmować będzie wymagania skarbowe i oddzielnie przepisy Ministerstwa Spraw Wewnętrznych.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	19/X.	35 — 36 zł.
Poznań.	18/X.	32 — 36,50 zł.
	20/X.	32,50 — 33 zł.
Wilno.	20/X.	32 — 34 zł.
Grudziądz.	20/X.	34 — 36 zł.
Bydgoszcz.	14/X.	33 — 35 zł.
Lwów.	14/X.	30 — 31 zł.
Berlin.	18/X.	220 — 270 Mk. n.
	20/X.	220 — 270 Mk. n.
Hamburg.	18/X.	10,25 hfl.
	20/X.	10,25 hfl.
Chicago.	18/X.	56 — 76 cts. za bushel.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej

Drukarnia i Litografja p. f „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7